

LOS CHILES QUE LE DAN SABOR AL MUNDO



Araceli Aguilar-Meléndez
Marco Antonio Vásquez-Dávila
Esther Katz
María Reyna Hernández Colorado
(coordinadores)



Universidad Veracruzana

Esta obra se encuentra disponible en Acceso Abierto para copiarse, distribuirse y transmitirse con propósitos no comerciales. Todas las formas de reproducción, adaptación y/o traducción por medios mecánicos o electrónicos deberán indicar como fuente de origen a la obra y su(s) autor(es). Se debe obtener autorización de la Universidad Veracruzana para cualquier uso comercial. La persona o institución que distorsione, mutile o modifique el contenido de la obra será responsable por las acciones legales que genere e indemnizará a la Universidad Veracruzana por cualquier obligación que surja conforme a la legislación aplicable.

**LOS CHILES QUE LE
DAN SABOR AL MUNDO**

*Contribuciones
multidisciplinarias*

UNIVERSIDAD VERACRUZANA

Sara Ladrón de Guevara

RECTORA

María Magdalena Hernández Alarcón

SECRETARIA ACADÉMICA

Salvador Tapia Spinoso

SECRETARIO DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Octavio Ochoa Contreras

SECRETARIO DE DESARROLLO INSTITUCIONAL

Édgar García Valencia

DIRECTOR EDITORIAL

**LOS CHILES QUE LE
DAN SABOR AL MUNDO**

*Contribuciones
multidisciplinarias*

**Araceli Aguilar-Meléndez
Marco Antonio Vásquez-Dávila
Esther Katz
María Reyna Hernández Colorado**

Coordinadores


Éditions


Universidad Veracruzana
Dirección Editorial

Diseño de forros y portada: Jorge Cerón Ruiz, a partir de la fotografía Variedad de chiles frescos y secos de Miguel Ángel Sicilia Manzo (Banco de imágenes CONABIO).

Clasificación LC: SB351.P4 C54 2018

Clasif. Dewey: 633.84

Título: Los chiles que le dan sabor al mundo : contribuciones multidisciplinares / Araceli Aguilar-Meléndez, Marco Antonio Vásquez-Dávila, Esther Katz, María Reyna Hernández Colorado, coordinadores.

Edición: Primera edición.

Pie de imprenta: Xalapa, Veracruz, México : Universidad Veracruzana, Dirección Editorial ; Marsella, Francia : IRD Éditions, 2018.

Descripción física: 318 páginas : ilustraciones en color, mapas (principalmente en color) ; 22 cm.

Nota: Incluye bibliografías.

ISBN: 9786075026992

Materias: Chiles--México.

Chiles--México--Aspectos sociales.

Chiles--México--Utilización.

Cocina mexicana--Aspectos sociales.

Autores relacionados: Aguilar-Meléndez, Araceli.

Vásquez, Marco Antonio (Vásquez Dávila).

Katz, Esther.

Hernández Colorado, María Reyna.

DGBUV 2018/29

Primera edición, 18 de octubre de 2018

D.R. © Universidad Veracruzana

Dirección Editorial

Hidalgo núm. 9, Centro, CP 91000

Xalapa, Veracruz, México

Apartado postal 97

diredit@uv.mx

Tel./fax (01228) 8185980; 8181388

D. R. © IRD, Institut de Recherche pour le Développement, 2018

Boulevard de Dunquerque 44

13572 Marsella cedex 02

Francia



CONABIO

COMISIÓN NACIONAL PARA EL
CONOCIMIENTO Y USO DE LA BIODIVERSIDAD

La publicación de este libro se financió con recursos del PFCE.

ISBN: 978-607-502-699-2 (UV)

ISBN: 978-2-7099-2673-7 (IRD)

DOI: <https://doi.org/10.25009/uv.2185.1087>

Impreso en México

Printed in Mexico

ÍNDICE

- 11 Prólogo
Gary Paul Nabhan
- 15 El condimento de la vida
Araceli Aguilar-Meléndez, Marco Antonio Vásquez-Dávila,
Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado
- 26 Breve historia evolutiva del género *Capsicum*
Carolina Carrizo-García
- 41 El genoma del chile (*Capsicum annuum*)
Diana Trejo-Saavedra y Rafael Rivera-Bustamante
- 52 La diversidad genética de *Capsicum annuum* de
México
Edmundo Rodríguez Campos
- 68 El *shigundu*, uno de los sabores de la cocina istmeña
Aurora Toledo Martínez
- 75 ¿Dónde crecen los chiles en México?
Araceli Aguilar-Meléndez y Andrés Lira Noriega
- 93 Distribución ecogeográfica del chile silvestre en
México y su conservación *ex situ*
José de Jesús Luna Ruiz, Mario Saúl Pérez Chávez,
Jorge Alfonso Martínez de Anda y Joaquín Sosa Ramírez

- 108 Lo picante de nuestra rica comida maya
Lorenza Balam Canché
- 111 ¿Una tacita de chile? Evidencia temprana de
Capsicum en Chiapas
Emiliano Gallaga Murrieta, Terry G. Powis, Richard Lesure,
Louis Grivetti, Heidi Kucera y Nilesh W. Gaikwad
- 128 Ofrendas de chile verde (*chilchotl*) en el calendario
mexica
Elena Mazzetto
- 147 El chile en la iconografía de san Pascual Baylón, el
santo de la cocina mexicana
Sarah Bak-Geller Corona
- 154 Somos lo que comemos. Comida y cultura en
México
Laura Elena Corona de la Peña
- 159 El uso ritual del chiltepín entre los tlapanecos
(*me' phaa*) del estado de Guerrero
Danièle Dehouve
- 177 El chile en la Mixteca alta de Oaxaca: de la comida
al ritual
Esther Katz
- 213 Chiles que arden: el rojo picante que protege y
sana en Oaxaca
Nicole Sault

- 230 Uso ritual del chile *ayuuk* (mixe)
Laura Elena Corona de la Peña
Efraín Paulino Martínez Miranda
- 236 Etnobotánica nahua del chile en la Huasteca
meridional
Román Güemes Jiménez y Araceli Aguilar-Meléndez
- 260 Etnoecología del chile de campo en Guelavía,
Oaxaca
Nadia del Carmen Ruiz Núñez y Marco Antonio
Vásquez-Dávila
- 281 El carácter del chile en la cocina mexicana
José Luis Ochoa Ponce
- 286 Mejoramiento genético de los chiles comerciales
en México
Moisés Ramírez Meraz y Reinaldo Méndez Aguilar
- 301 Compañeros de viaje: el chile y los mexicanos
María Isabel Ramos Abascal
- 309 Semblanzas de autores

Uso ritual del chile

ayuuk (mixe)

Laura Elena Corona de la Peña
Efraín Paulino Martínez Miranda

Los chiles, como otros importantes ingredientes de las cocinas mexicanas, fueron domesticados a través de largos procesos, durante los cuales las personas acumularon conocimientos sobre sus características, propiedades, formas de recolección y cultivo. En las distintas culturas presentes en México, las personas crearon y fueron aprendiendo a lo largo del tiempo diversas maneras de aprovechar los chiles. Si bien la más conocida y estudiada ha sido su uso en la cocina, ya sea como ingrediente de platillos o como recurso para la conservación de alimentos, por sus características, los chiles también han sido y son usados con fines curativos, rituales e incluso como instrumentos para el castigo.

Sobre los usos de los chiles encontramos referencias a partir de la época prehispánica, primero en los códices y luego en los textos de los cronistas. En estos documentos se relata que este picoso fruto era muy apreciado y formaba parte de los tributos solicitados por los mexicas, además de estar asociado con algunas toponimias. En estas fuentes se mencionan, sobre todo, distintos tipos de chiles y preparaciones culinarias, pero también hay comentarios sobre su uso medicinal, mágico y ritual. Así encontramos que se utilizaban para realizar diagnósticos de enfermedades, para curar padecimientos, para realizar videncias, para castigar, para limpiar, y como amuletos protectores del peligro, tanto de enfermedad como de daño. Durante la Colonia su importancia no decayó y se encontraron nuevos platillos y nuevos usos.

Durante los siglos XIX y XX hubo altibajos en su producción, pero también intercambios culturales y biológicos importantes. En la actualidad, en las distintas culturas presentes en México, es posible encontrar diferentes usos para el chile, además del culinario, ya sea como amuleto, protector, desinfectante o medicina.

Nuestro interés en este trabajo es compartir uno de los usos no culinarios del chile que todavía estaba presente a fines del siglo XX entre los *ayuuk jääy* (mixes),

de Santa María Alotepec, Oaxaca, el cual actualmente parece haber desaparecido pero que, como otras prácticas culturales, podría reaparecer cuando las condiciones lo permitan. Nos referimos a las sahumaciones con chile mixe que se realizaban para limpiar de malas energías a las personas que regresaban de cavar la fosa para un difunto. Antes de describir este tipo de limpia, haremos una breve referencia sobre los *ayuuk jääy*, sobre Santa María Alotepec y sobre el chile mixe para tener un panorama general que enmarque la práctica cultural a la que nos referiremos.

Los mixes se llaman a sí mismos *ayuuk jääy*, que puede traducirse como “gente que habla *ayuuk*” o como “gente de lenguaje florido”, el nombre mixe es náhuatl y algunos lo traducen como “habitantes de las nubes”, lo cual es muy cierto para el caso de Santa María Alotepec, población ubicada en las faldas del cerro conocido como La Malinche. El distrito mixe se ubica en la parte más oriental de la sierra norte de Oaxaca; su territorio puede dividirse en tres zonas climáticas: parte alta o fría, media o templada y parte baja o tierra caliente. El distrito está formado por 19 municipios, uno de ellos es Alotepec, en la zona media cuya cabecera es Santa María Alotepec.

Los pueblos mixes son muy orgullosos de su origen, algunos intelectuales locales afirman que provienen de Perú, además refieren que fueron el único pueblo que no fue sojuzgado por los españoles, gracias a la intervención de su héroe mítico, el rey Konk Ay. Su cosmovisión está fuertemente ligada a la naturaleza y la agricultura sigue siendo una de sus principales actividades, si bien se realiza, sobre todo, para autoconsumo. Uno de los productos más característicos de Santa María Alotepec es el chile pasilla mixe, también llamado chile pasilla oaxaqueño (figuras 1 y 2) que puede encontrarse en Estancia de Morelos, Guadalupe Victoria, Santiago Atitlán y Santa Margarita Huitepec.

De acuerdo con el testimonio de algunos productores de chile de Santa María Alotepec,¹ actualmente en este lugar los chiles más consumidos son pasilla mixe, guajillo, habanero, serrano y chipotle, de los cuales solamente producen el pasilla; los demás los compran en Ayutla Mixe los domingos, de plaza.

1 Agradecemos a los productores de chile mixe en Santa María Alotepec, a los señores Ricardo Antonio Monterrubio, Celio Flores García, Félix Reyes y a la señora Imelda Antonio Monterrubio.



Figura 1. Planta de chile pasilla mixe. Santa María Alotepec, Oaxaca.
Fotografía de Efraín Martínez Miranda, junio de 2013.



Figura 2. Ahumado del chile pasilla mixe. Santa María Alotepec, Oaxaca.
Fotografía de Efraín Martínez Miranda, junio de 2013.

Anteriormente se utilizaba el chile pasilla mixe para curar dolores de estómago; en la actualidad se usa para brindar energías para trabajar en el campo. El chile mixe, por ser aromático y por su prolongado ahumado, ha sido considerado por muchos conocedores como el chile más sofisticado del país. Se comercializa en Oaxaca, Puebla y en algunas tiendas de la Ciudad de México, aunque puede ser difícil de conseguir. El chile mixe está presente en distintos platillos locales, tanto fresco como seco y ahumado. Debe destacarse la preparación de una pasta molida en metate (en la que además de este chile se agrega agua, sal y ajo), a la cual se le nombra *chintextle* y por su procesamiento permite conservar el chile por mucho tiempo. Las familias la consumen en distintos platillos y los campesinos la llevan con tortillas al campo, para tener fuerzas en su jornada. Además de sus usos culinarios se emplea para distintos procedimientos “mágicos”, según nos relataron los testimoniantes. Una práctica que está cayendo en desuso en la que se utiliza el chile mixe son las limpiezas, procesos de desinfección en los que se emplea el humo de este chile. El señor Enrique Sandoval, músico mixe de Santa María Alotepec, actualmente radicado en el Estado de México, relató este proceso de la siguiente manera:

Al otro día de que alguien muere, ya tienen que ir a abrir la fosa en el panteón, van de 8 a 10 personas con sus palas y coas a hacer la fosa, regresan. Ahí acostumbra que cuando estas personas regresan del panteón a la casa del difunto, ya tienen preparada una cazuela o un pedazo de olla con brasa, en la que echan chile pasilla, para que el olor... el fuerte olor de lo que despiende el chile, quite esa maldad (lo que ellos traen del panteón), para que se limpie, para que no traigan ese mal *aigre*, esa infección; aunque no sea infección pero es una cosa que hay en el cuerpo, en la camisa, en la ropa. Para que se les quite todo eso, esa cosa maldita, digamos, se sacuden donde está el brasero, la ropa y todo, y se lavan las manos y así ya comen.

Ahorita, la verdad ya no sé si lo sigan haciendo. Son costumbres, probablemente lo sigan haciendo, pero cuando viví yo ahí lo hacían, tenían esa creencia, que para que no hubiera cierta maldad de los difuntos, de los muertos con ese olor del chile se quitaba, como desinfectante.

Esta práctica ha sido referida en textos de distintos autores; sin embargo, los productores entrevistados mencionaron que solía usarse para limpiar a las personas involucradas en el entierro, especialmente a aquellos que cavaban la fosa, pero solamente cuando había chiles disponibles.

Consideramos que esta costumbre es muy reveladora del fuerte papel que tiene el chile en la cosmovisión de los *ayuuk jä'äy* como un elemento identitario, ya que se trata de un producto endémico en cuyo aprovechamiento se mantienen las técnicas tradicionales.

Este chile, por sus características, refleja también el carácter fuerte y orgulloso de los *ayuuk jä'äy*. Se trata, pues, de un chile de sabor sofisticado e inigualable que vale la pena conocer y que, sin duda, para que conserve su carácter se requiere el respeto y protección del sistema natural y cultural en el que se desarrolla.

Referencias

- Adapon, Joy. 2008. *Culinary Art and Anthropology*. New York: Berg.
- Bonfil Batalla, Guillermo. 1991. *Pensar nuestra cultura: ensayos*. México: Alianza Editorial.
- _____. 1993. Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados. En *El patrimonio nacional de México*, de Enrique Florescano, 28–56. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Fondo de Cultura Económica.
- Coe, Sophie D. 1994. *America's First Cuisines*. University of Texas Press.
- Giménez Montiel, Gilberto. 2005. *Teoría y análisis de la cultura*. Colección Interacciones. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Coahuilense de Cultura.
- Good Eshelman, Catharine. 2004. Ofrendar, alimentar y nutrir. En *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, de Johanna Broda y Catharine Good Eshelman. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia UNAM, Conaculta.
- _____. y Laura Corona de la Peña. 2011. Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad. En *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas*, de Catharine Good Eshelman y Laura Cornona de la Peña. México: Escuela Nacional de Antropología e Historia, Conacyt, Conaculta.

- Goody, Jack. 1995. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Keiger, Dale. 1998. Matters of Taste, Sección de Public policy & international affairs. *Johns Hopkins Magazine* 50 (5): 12-17.
- Machuca R., J. A. 1988. En defensa del patrimonio cultural. Comité pro defensa de la voluntad popular de trabajadores del Instituto Nacional de Antropología e Historia, la educación y la cultura, llevado a cabo en el Primer foro por la defensa del patrimonio arqueológico, histórico y subacuático. México: Delegación Sindical D-II-IA-1 Trabajadores de Investigación Científica y Docencia del INAH.
- Mintz, Sidney W. 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Ediciones de la Reina Roja.
- Pilcher, Jeffrey M. 2001. *Vivan los tamales!: la comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Ediciones de la Reina Roja.
- Richards, Audrey. 1932. *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*. Londres: George Routledge & Sons.
- _____. 1939. *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*. Londres: Oxford University Press.
- Velasco Ávila, C., Gutiérrez López, E. O., Quintino Méndez, P. y Ceja Moreno, M. 2003. Política cultural y patrimonio. En *Política cultural y patrimonio* de M. I. López Razgado, 17-48 México: Delegación Sindical D-II-IA-1 Sección 10 del SNTE-CNTE.

Siendo rectora de la Universidad Veracruzana
la doctora Sara Ladrón de Guevara,
LOS CHILES QUE LE DAN SABOR AL MUNDO.
CONTRIBUCIONES MULTIDISCIPLINARIAS
de Araceli Aguilar-Meléndez, Marco Antonio Vásquez
Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado
(Coordinadores)
se terminó de imprimir en diciembre de 2018,
en Pastoressa. Gráfico, editorial y producción,
Andador Bonampak núm. 24, colonia Lerdo de Tejada, cp
91180 Xalapa Veracruz, tel. 2281257017.
La edición fue impresa en papel bond ultrablanco de 120 g.
Cuidado de la edición: Leticia Cortés.



El chile es el condimento de la vida en diversas culturas del mundo. México es centro de origen y diversificación de la especie domesticada *Cap-sicum annum* L., por lo que el chile se convirtió en elemento identitario y patrimonio biocultural de la nación. A pesar de la importancia de esta planta, desde la academia, se tienen pocos estudios integradores que analicen las complejas relaciones entre los chiles y los diferentes factores bióticos, abióticos y socioculturales que hacen posible su permanencia en el tiempo y el espacio.

Este libro está conformado por 21 contribuciones de diversas mentes creativas como cocineras tradicionales, chefs, así como investigadoras e investigadores de las ciencias naturales y sociales que describen y analizan al chile mexicano con diferentes aproximaciones metodológicas y narrativas. Las evidencias presentadas desde diferentes disciplinas resaltan el uso continuo del chile como un condimento, alimento y elemento identitario en esta región del mundo.

Queremos que el público lector disfrute de nuestro picante y –esperemos– sabroso compendio.